10.Certificado de Garantía

5. Esta garantía automáticamente pierde validez si:

a) el producto no fuera utilizado exclusivamente para uso doméstico;

b) no fueran cumplidas las especificaciones de uso e instalación recomendadas en este manual;

c) si la falla en el artefacto fuera provocada por el uso indebido, golpes, maltrato o descuido, o si el aparato fuera intervenido y/o reparado por personas o entidades no autorizadas por Mueller Fogões Ltda., bastando para ello que cualquier pieza, componente o agregado se caracterice como no original;

d) fuera retirada y/o modificada la etiqueta de identificación del aparato.

6. La garantía no cubre:

a) gastos de instalación, piezas y componentes necesarios para la colocación y funcionamiento del producto, tales como: mangueras especiales para la conducción del gas, regulador de presión de gas, lámparas, cilindro o garrafa de gas, cables de extensión, etc.;

b) gastos asociados con las instalaciones tales como: red eléctrica, puesta a tierra o cualquier otra adaptación;

c) búsqueda y entrega del producto para reparación fuera del área urbana (ida y vuelta);

d) productos o piezas que hayan sido dañadas como consecuencia de accidentes de transporte o de manipulación, o hayan sufrido rayas, deformaciones o perjuicios derivados de catástrofes naturales.

7. Notas:

a) Mueller Fogões Ltda. no autoriza a ninguna persona o entidad a asumir en su nombre, cualquier otra responsabilidad relativa a la garantía de sus productos que no sean las aquí explícitas;

b) Mueller Fogões Ltda., se reserva el derecho de modificar las características generales, técnicas y estéticas de sus productos sin previo aviso al consumidor.

Los productos Mueller son fabricados de acuerdo con las normas de seguridad pertinentes, pero eso no significa que puedan ser manipulados por menores, siendo responsabilidad de los padres o tutores el cuidado de los niños para que no queden expuestos al producto mientras se encuentra en funcionamiento.

Se recomienda realizar una revisión preventiva del producto una vez al año (transcurrido el plazo contractual de garantía), contratando los servicios de revisión en los agentes de Servicios Autorizados Mueller - (SAM). La garantía no cubre este servicio. El procedimiento de revisión proporciona mayor durabilidad y rendimiento de su producto, siempre y cuando sean respetadas las recomendaciones incluidas en este manual de instrucciones.

Mueller Fogões Ltda.
Rua Fritz Lorenz, 2429
mbó - SC CEP: 89120-00

ISO 14001 MUELLER

ISO 9001 MUELLER

GARANTIA TOTAL DE 1 ANO 1 ANO MUELLER

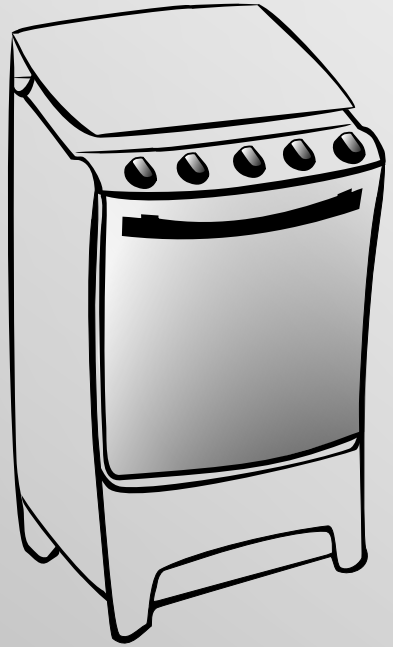
SAM LIGUE
serviço autorizado mueller
mueller
DDG 0800 47 1692

Rev.00 10/14
Conj.301051196

mueller
Sua família merece.

Manual de Instrucciones

decorato
BENISSIMO



Visite nuestro sitio web
www.mueller.ind.br
e-mail:
sac@mueller.ind.br

¡Atención!
Lea cuidadosamente este manual antes de utilizar la cocina. Conserve la factura de compra junto con este manual.

MODELO	decorato 4H	decorato 5H	BENISSIMO 4H	BENISSIMO 5H
Peso neto	26,2 kg	35,5kg	24,2 kg	33,4 kg
Voltaje	127-220V	127-220V	127-220V	127-220V
Potencia Eléctrica				
- 127V	41,5 W	41,5 W	41,5 W	41,5 W
- 220V	43,5 W	43,5 W	43,5 W	43,5 W
Altura de la cocina con la tapa abierta	127,0 cm	127,0 cm	125,0 cm	125,0 cm
Altura/Ancho/ Profundidad	93x48,5x66,5 cm	93x70x66,5 cm	93x48,5x62 cm	93x70x62 cm
Internas del horno	36,3x38x45 cm	36,3x60x45 cm	30,5x38x45 cm	30,5x60x45 cm
Peso máx. en la rejilla	6,0 kg	8,4 kg	6,0 kg	8,4 kg
Diámetro mín. de los recipientes	14,0 cm	14,0 cm	14,0 cm	14,0 cm
Pot. Térmica	(máx./min.)	(máx./min.)	(máx./min.)	(máx./min.)
Quemador mediano	1,70/0,90 kW	1,70/0,90 kW	1,70/0,90 kW	1,70/0,90 kW
Quemador grande	2,00/0,90 kW	2,00/0,90 kW	2,00/0,90 kW	2,00/0,90 kW
Quemador de triple llama/utra llama		4,1/2,7 kW		3,7/1,8 kW
Quemador de doble llama	3,0/1,8 kW	3,0/1,8 kW	3,0/1,8 kW	3,0/1,8 kW
Quemador del horno	2,1/1,0 kW	3,0/1,3 kW	2,1/1,0 kW	3,0/1,3 kW
Cilindro o garrafa mínima	P13	P13	P13	P13
Presión Nominal GLP(kPa)	2,75	2,75	2,75	2,75
Presión Nominal GN(kPa)	1,96	1,96	1,96	1,96

Respeto al Medio Ambiente

Fundada en 1949, Mueller es uno de los fabricantes de electrodomésticos de línea blanca más tradicionales de Brasil, siempre buscando desarrollar productos que cumplan y satisfagan las necesidades más diversas de la familia brasileña, y principalmente, buscando minimizar el impacto ambiental.

Desde el inicio de sus proyectos hasta la conclusión de cada producto en su parque fabril, Mueller se preocupa por cumplir con su responsabilidad social y ambiental, utilizando métodos avanzados que reducen el desperdicio de materia prima y materiales reciclables, promoviendo la sostenibilidad y la preservación del medio ambiente.

Los embalajes son producidos con materiales reciclables o reutilizables. Al descartarlos realice la disposición adecuada de los residuos, ayudándonos a promover la sostenibilidad.

Al final de su vida útil el producto debe ser dispuesto de acuerdo con la legislación vigente, enviándolo para un lugar adecuado para este fin, reduciendo así el impacto ambiental.

En caso de dudas póngase en contacto a través del Servicio de Atención al Consumidor (SAC – 0800 47 1692) para obtener mayores informaciones.

1.Instalación de la cocina

La instalación de la cocina deberá ser realizada siguiendo las instrucciones disponibles en este manual:

- En la parte trasera de la cocina se encuentra la etiqueta de identificación que contiene: modelo y nº de serie; tipo de gas; presión nominal (del gas) y la potencia de los quemadores.
- Las cocinas Mueller salen de fábrica listas para ser utilizadas con GLP (cilindro o garrafa), con un único punto de entrada de gas localizado en la parte trasera.
- Para adaptar la cocina para ser utilizada con Gas Natural (GN), solicite los servicios del SAM
- Servicio Autorizado Mueller. La adaptación será realizada de forma gratuita durante el período de garantía para aquellos productos que aún no hayan sido instalados y utilizados. Para utilización con gas

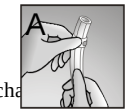
CONSEJO: Para una mejor conservación de su producto, después de retirar la película de los paneles de

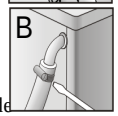
2.Instalación del gas

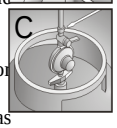
Antes de realizar la instalación del gas en la cocina, asegúrese de que las piezas se encuentren en buen estado de conservación (manguera, abrazadera, regulador de presión, etc.).

El cilindro o garrafa de gas debe ser instalado del mismo lado en donde se encuentra la entrada de gas, de

2.1.GLP - Gas en cilindro o garrafa







Piezas necesarias para la instalación de la cocina con gas GLP: (*no son incluidas con el producto)
- Regulador de presión para cilindro o garrafa, de conformidad con la norma NBR 8473 (verifique la fecha de validez);
- 2 abrazaderas de metal;
- Manguera de plástico aprobada por el INMETRO NBR 8613 (verifique la fecha de validez);

Instalación:

1. Coloque la abrazadera en uno de los extremos de la manguera, que debe ser conectada en la boquilla de entrada de gas de la cocina (Fig. A).
2. Apriete el tornillo de la abrazadera con un destornillador para sujetar firmemente la conexión (Fig. B).
3. Coloque la segunda abrazadera en la otra punta de la manguera, conectándola en la salida del regulador de presión. Apriete el tornillo de la abrazadera.
4. Coloque el regulador de presión en el cilindro o garrafa, apretándolo de forma correcta para evitar fugas de gas (Fig.)

Nunca utilice la cocina sin que la manguera esté conectada al cilindro o garrafa a través del regulador de presión.

10.Certificado de Garantía

El plazo de garantía será calculado a partir de la fecha de adquisición del producto registrada en la factura de compra.

La asistencia técnica derivada de este Certificado de Garantía será realizada exclusivamente por los agentes de servicio autorizados debidamente designados por Mueller. En las localidades no atendidas por el SAM será necesario entrar en contacto con el Asistente Autorizado más próximo, quedando los gastos de transporte a cargo del propietario, incluso durante el plazo de esta garantía.

1. Teniendo en cuenta las condiciones establecidas en este manual, Mueller Fogões Ltda. declara estar entregando al consumidor un producto para uso doméstico, garantizado contra defectos de fabricación por 12 meses consecutivos contados a partir de la fecha de emisión de la Factura de Compra. Los tres primeros meses de esta garantía son exigidos por la Ley nº 8.078, de 11/set/1990. Los restantes 09 meses constituyen una cobertura adicional concedida por Mueller Fogões Ltda., como prueba de la confianza que deposita en la calidad de los productos que fabrica.
2. La garantía incluirá de forma gratuita el remplazo de piezas y la mano de obra empleada en la reparación de problemas debidamente comprobados como defectos de material o de fabricación.
3. Las reparaciones eventualmente necesarias en nuestros productos deben ser realizadas por los agentes de Servicio Autorizado Mueller – SAM. De esta manera y sólo durante el período de validez de la garantía, la mano de obra es gratis.

a) las visitas serán gratuitas dentro del área urbana de las ciudades donde tengamos Agentes de Servicio Autorizados Mueller – SAM.

b) fuera del área urbana y en ciudades que no figuran en la lista de Agentes Autorizados, será cobrada una tarifa de desplazamiento o costo de transporte (ida y vuelta) hasta el municipio del consumidor. Transcurrido el plazo de validez de esta garantía, todos los costos de instalación, reparación, transporte, piezas y mano de obra correrán por cuenta del usuario. El valor de transporte deberá ser acordado con el Agente Autorizado antes de retirar el producto.

4. La garantía legal y adicional tendrán validez y serán realizadas de forma gratuita en caso de que:

a) sea utilizado GLP (Gas Licuado del Petróleo o gas de cilindro o garrafa), GN (gas natural) o GR (Gas Manufacturado), que cumplan con las leyes federales, estatales y municipales.

b) esté siendo realizada la primera adaptación de la cocina, que aún no haya sido utilizada, de Gas Licuado del Petróleo (GLP) para otro tipo de gas. Corresponderá al consumidor pagar por las piezas, accesorios y mano de obra necesarios para la conexión de la cocina adaptada a la red de gas. Fuera del plazo de la garantía (un año) la adaptación no será realizada de forma gratuita.

Continúa...

8.Limpieza general de la cocina

ATENCIÓN: Antes de iniciar la limpieza de la cocina, retire el enchufe del tomacorriente.

- La limpieza frecuente aumenta la vida útil del producto y permite una mejor utilización.
- Para realizar la limpieza general de la cocina, recomendamos el uso de un paño o esponja suave con jabón neutro. No utilice productos a base de cloro o detergente, ni lana de acero.
- La limpieza de las piezas de acero inoxidable de la cocina requiere cuidados especiales: Es recomendado utilizar agua, jabón neutro y una esponja suave. Luego de la limpieza retire todo el jabón y seque el agua, evitando que se formen manchas en el producto. Nunca utilice esponja de acero, el lado abrasivo de una esponja o productos abrasivos, ya que pueden rayar estas piezas.
- Nunca limpie el vidrio utilizando un paño húmedo mientras el horno esté caliente o en uso, ya que puede romperse por choque térmico.
- Para la limpieza de las parrillas (rejillas), utilice apenas una esponja suave, agua, jabón neutro o detergente.
- No utilice lana de acero, objetos puntiagudos o productos abrasivos para limpiar las piezas pintadas, para no rayarlas. Evite refregar el panel de control, ya que esto podrá dañar los símbolos e inscripciones.
- El panel de control y los mandos o perillas (botones) deben limpiarse después de cada utilización, para evitar el amarillamiento de estas piezas.
- Para limpieza de las cocinas con encendido automático, además de la limpieza general, limpie periódicamente con una esponja y detergente los electrodos (bujías) de encendido automático. Sujételos por el cuerpo y refriéguelos hasta que queden limpios. Séquelos bien, ya que cuando están mojados presentan defectos de funcionamiento. (NO OLVIDE DESCONECTAR EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE).

Los quemadores de mesa son esmaltados. Al efectuar su limpieza tome ciertos cuidados tales como:
- No golpee el quemador, ya que el impacto podrá deformarlo o estropear el esmalte que lo recubre.
- No coloque el quemador caliente en agua fría, ya que puede dañarse por choque térmico.
- Aguarde a que se enfríen y refriéguelos con una esponja de acero y jabón o detergente, enjuáguelos y séquelos bien.

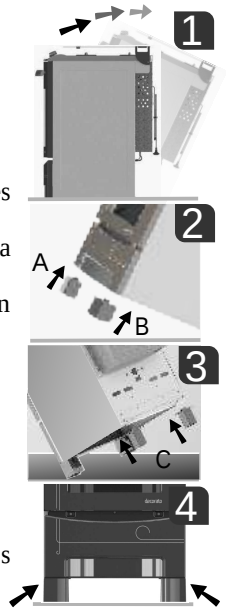
9.Acoplamiento de los pies

IMPORTANTE: NUNCA UTILICE EL PRODUCTO SIN LOS PIES COLOCADOS.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE:
- Solicite la ayuda de otra persona.
- Cuidado al realizar la manipulación, para no cortarse con las partes metálicas de la cocina.

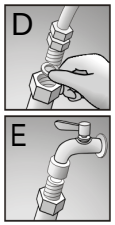
1 - Con la ayuda de otra persona incline el producto, sosteniendo la tapa de vidrio para que no se abra bruscamente. (fig. 1)
2 - Los pies poseen un ajuste simple, basta presionarlos contra el acople en la base de la cocina hasta que hagan "clic" para que queden trabados.
Observe a seguir la posición correcta (fig.2):

En las piezas se encuentran identificadas las posiciones de



3 - Incline la cocina en la posición opuesta para colocar los pies traseros (fig.3):

2.2.Gas Natural (GN) y GLP Canalizado



Piezas necesarias para la instalación de la cocina con Gas Natural y GLP canalizado: (*no son incluidas con el producto)
- Manguera metálica flexible de 1/2" con arandela de sellado para la rosca interna de la manguera. De conformidad con la norma NBR 6414.
- Sellador (adhesivo para sellar) o cinta de teflón.
- Adaptador para manguera metálica flexible.

Instalación:
1. Conecte el adaptador en la boquilla del extremo del tubo de entrada de la cocina. Enrosque la manguera metálica flexible en el adaptador utilizando la arandela de sellado (Fig. D).
2. Enrosque el otro extremo de la manguera en la salida de gas usando la cinta de teflón para

Attention:
- Después de realizar la instalación, verifique si existen fugas de gas colocando un poco de espuma de jabón o detergente en todas las conexiones. Jamás utilice llama directa.
- No pase la manguera de gas entre la protección trasera de la cocina y la parte trasera del horno. En caso de que sea necesario pasar la manguera por detrás de la cocina, utilice la manguera metálica para realizar la instalación.

3.Importante / Precauciones

- Antes de su primera utilización, encienda el horno vacío en la potencia máxima por aproximadamente 20 minutos para eliminar posibles residuos del proceso de fabricación.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico e instalación en el interior de la residencia y debe ser manipulado por una persona adulta.
- Mantenga a los niños alejados de la cocina durante el uso y mientras las piezas se encuentren calientes.
- Mantenga cerrada la llave de gas del regulador de presión cuando la cocina no esté siendo utilizada.
- Desconecte el enchufe del tomacorriente siempre que vaya a limpiar la cocina.
- Si la cocina se coloca sobre una base, se deben tomar las medidas necesarias para evitar que el aparato se deslice de la misma.
- Deje por lo menos 5 cm de distancia entre la cocina y cualquier mueble o pared. Los armarios, campanas extractoras y el techo deben estar a una distancia superior a 90 cm de los quemadores de la cocina.
- Para evitar posibles accidentes, utilice sólo recipientes y utensilios con base (fondo) plana sobre las parrillas (rejillas de la mesa). No utilice recipientes con base convexa o base en anillo.
- Mantenga la tapa abierta mientras los quemadores de la mesa estén calientes o cuando el horno esté en uso.
- La cocina produce calor y vapores durante su utilización. Los muebles y utensilios próximos a la misma

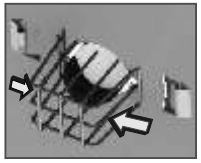
4.Conexión eléctrica

- El módulo de ignición del encendido eléctrico funciona tanto en 127 Volts como en 220 Volts. Por lo tanto no es necesario efectuar ningún "ajuste" de voltaje.
- El cable a tierra (verde/amarillo), fijado en la parte trasera de la cocina, debe ser conectado a una puesta a tierra eficiente de acuerdo con la norma ABNT NBR 5410. Es importante que esta conexión sea realizada por un electricista.
- Es necesario que haya un tomacorriente próximo a la cocina.
- Nunca pase los cables eléctricos por la parte trasera de la cocina. La protección de los cables puede derretirse por el calor, provocando un cortocircuito.
- No conecte otros aparatos en el mismo tomacorriente de la cocina.
- Las cocinas Mueller poseen conexión eléctrica tipo Y. Si el cable de alimentación de energía eléctrica está dañado, deberá ser remplazado por la Red Autorizada o por una

Recordatorio:
Siempre que realice tareas de mantenimiento en la cocina, incluso tratándose de una simple desobstrucción o limpieza de las bujías, desconecte el enchufe del

4.1.Luz del horno y Protector de la lámpara

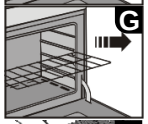
- La lámpara no se incluye con el producto. Compre la lámpara (modelo E14) de acuerdo con el voltaje de la residencia (127V o 220V).
- Para adaptar su cocina de una tensión a otra, basta apenas cambiar la lámpara modelo E14. Por ejemplo: para pasar de 127V a 220V, desconecte el enchufe del tomacorriente, retire la lámpara E14/127V, coloque



- Para retirar el protector de la lámpara: presione los lados de la pieza (de acuerdo con las flechas en la figura) para liberarla de la traba y jale hacia atrás.
- Para recolocar el protector de la lámpara: presione los lados de la pieza (de

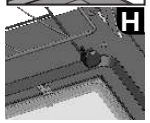
5.Rejilla del Horno

5.1.Rejilla Simple



- Para retirar la rejilla: Empuje la rejilla hacia atrás. Levante la parte trasera (Fig. F) y jale hacia adelante (Fig. G).
- Para colocar la rejilla: Coloque la rejilla en el nivel deseado, encajándola primero en la

5.2.Rejilla Autodeslizante (Decorato)



- Para retirar la rejilla simple, levántela y jale hacia adelante (fig. F y G).
- Para retirar la rejilla inferior, suelte las trabas (fig. H) de ambos lados y jale la rejilla hacia

6.Quemadores de mesa

- La salida de gas del quemador permite varias graduaciones de llama. A continuación se encuentran las instrucciones de utilización:
- Antes de utilizar el quemador, verifique si el esparcidor (tapa) está correctamente encajado en su base.
- Después de encender un quemador verifique si la llama es uniforme.
- La llama del quemador no debe sobrepasar el fondo de los recipientes. Utilice el quemador más adecuado para el tamaño del recipiente, obteniendo así un ahorro de gas y realizando una utilización más eficaz del producto.
- Antes de retirar los recipientes de la cocina apague los quemadores.
- Si alguna de las llamas se extinguiera de forma accidental, gire el mando o perilla del quemador hasta la posición de

6.1.Encendido de los quemadores de mesa

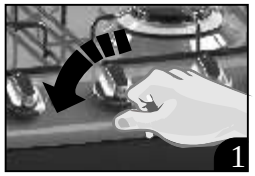
1 - Presione y gire el botón del quemador seleccionado hasta la posición de llama alta (Fig. 1);
2.A - Encendido Automático: Apriete el interruptor (botón) de encendido automático (Fig. L), representado por el símbolo en el panel (Fig. J);
2.B - Encendido Manual: Encienda el quemador utilizando una cerilla o un encendedor (Fig. L);
3- Para disminuir la llama gire el botón en el sentido antihorario;
4- Para apagar la llama gire el botón en el sentido horario hasta la posición en el

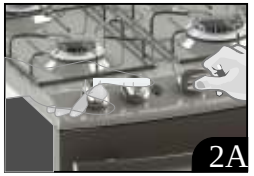
7.Horno con Válvula de Seguridad

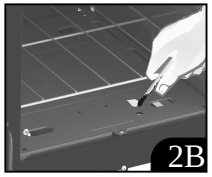
La Válvula de Seguridad consiste en un dispositivo que corta el gas en caso de que la llama del quemador del

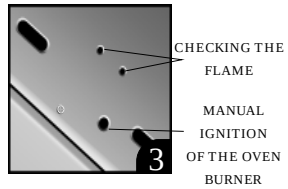
7.1.Encendido del quemador del horno

1- Abra la puerta del horno. Presione y gire el mando o perilla hasta la posición de llama alta. Nota: No habrá fuga de gas porque el horno está equipado con válvula de seguridad (Corta Gas).
2.A - ENCENDIDO AUTOMÁTICO: Mantenga presionado el mando o perilla del horno y presione el botón (interruptor) de encendido automático, identificado a través de los símbolos: Después de que las llamas se hayan encendido por completo, mantenga el mando o perilla presionado por aproximadamente 10 segundos.
2.B - ENCENDIDO MANUAL: Mantenga presionado el mando o perilla del horno y aproxime la llama de la cerilla o del encendedor en el orificio localizado en la parte inferior del horno. Después de que las llamas se hayan encendido por completo, mantenga el mando o perilla presionado por aproximadamente 10 segundos.
3- Asegúrese de que la llama esté encendida a través de los dos orificios.
Importante: El procedimiento de encendido no debe superar los 15 segundos. En caso de que la llama no esté encendida o de una extinción accidental de la llama del quemador, abra totalmente la puerta del horno y aguarde 1 minuto antes de repetir los pasos









5- Para disminuir la llama gire el botón en el sentido antihorario;

7.2.Utilización del horno/mesa

- Mantenga la tapa de vidrio levantada mientras el horno se encuentre encendido o los quemadores estén calientes. En caso de que haya salpicaduras y líquidos en la tapa de vidrio, elimínelos antes de levantarla. Calentamiento:
- Realice un calentamiento de 7 a 10 minutos en la posición de 290ºC (llama alta), antes de colocar el alimento en el horno. Mantenga el botón del horno en la posición de llama alta por otros 3 minutos más y luego seleccione la temperatura deseada, de acuerdo con la graduación en el panel.
- Preferentemente utilice la rejilla en la posición central del horno.
- Verifique la cocción a través del visor de la puerta. Durante el funcionamiento la puerta del horno debe permanecer completamente cerrada.
- Durante el uso y principalmente con el horno encendido, la temperatura de su cocina se elevará. Tenga cuidado al entrar en contacto con las partes calientes, evitando así las quemaduras.

7.3.Limpieza del horno autolimpiante

Las paredes laterales del horno están revestidas con un esmalte poroso especial que trabaja constantemente, eliminando las manchas de grasa mientras el horno está encendido.
El uso frecuente aumenta la eficiencia del sistema autolimpiante. Preparar alimentos con mayor cantidad de grasas de forma alternada con alimentos menos grasos (como pastel, por ejemplo), ayuda a evitar que se acumule grasa en las paredes del horno.
- Nunca limpie el enlozado autolimpiante del horno con productos corrosivos o cáusticos como jabón, limpia hornos u otros productos a base de silicona.
- Azúcar, leche, cremas ácidas y salsa de tomate son prejudiciales para el enlozado autolimpiante. En caso de que hubiese contacto de uno de estos alimentos con el enlozado, elimine los residuos de forma inmediata evitando así daños futuros en el revestimiento del producto.
- Una limpieza más eficaz puede ser realizada con el horno ligeramente tibio. Use un paño húmedo o una esponja suave para remover el exceso de grasa. Para ablandar y retirar los residuos de grasa use una esponja suave humedecida con agua y amoníaco.
- Nunca revestir el interior del horno con hojas de aluminio, ya que el mismo perjudica el esmalte y tapa las aberturas de circulación de aire.